

く!食べましょう



来ています—産業まつりでミスセタのもちつき—

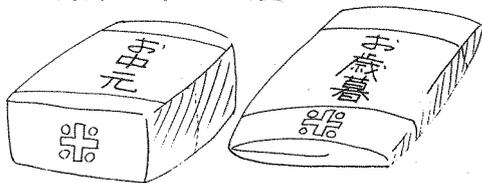
私たちが食べている米は、大昔から人々が懸命な努力を傾けて耕作してきたもので自然に打ち勝ち、品質改良や稲作の技術水準を向上させた結果だといえます。これは狭い国土の中で多くの人々を養うには、単位面積からとれるカロリーの高いお米が一番適しているからです。この主食である米を国民が安心して食べられるよう供給し、食生活の安定を図っているのが「食糧管理制度」です。しかし、この食糧管理制度も、建前と実態が合わなくなり、五十六年六月に食糧管理法が改正されて、五十七年一月に施行されました。一方、食生活も洋風化がすすみ、畜産物などの動物性食品が多くなり入れられたことにより、糖尿病や高血圧症などの欧米人に多い病気が、日本でも増加しつづけています。このため、植物性たんぱく質のすぐれた栄養価をもつお米が再認識されつづけています。そこで、改正された食糧管理制度の主な内容と、食生活の中心として見直しされたお米について紹介しましょう。

緑故米



贈答米

お世話になった方にも...

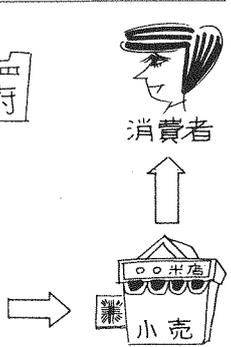


食糧管理制度は、主である米を国が責任をもって供給するものから、国民の食生活の安定を図るという理念に基づいて、米の購入を制限する見直しが行われ、米の供給が不足するお米の供給が確保されることになりました。

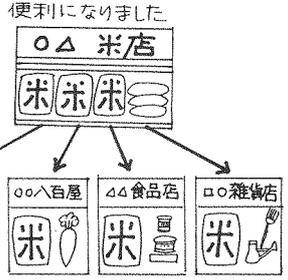
食糧管理法変わる

厳格な配給制度は廃止

このため、食糧管理法を改正して、厳格な配給制度を廃止することになった。配給制度は、米の供給が不足するお米の供給が確保されることになりました。



プラン子 (販売所制度)



便利になりました。米店から、酒、百貨、食品、雑貨まで取り扱われるようになります。

お米は自給率100%

輸入頼っている農産物の中で、お米だけが自給率100%を誇っています。日本は、一俵人を誇るお米が、輸入頼りな農産物の中で唯一の自給率100%を誇るお米です。

大豆より上位の栄養価。大豆はたんぱく質が豊富ですが、お米は炭水化物とたんぱく質のバランスが良く、栄養価が高いです。

おいしいご飯の炊き方

- ぬかのおいしさを洗いおとす。ぬかの臭いを取り除くために、ぬかを洗い落とすことが重要です。
- 水につける時間は30分以上。お米を水につけておくことで、お米が水を吸収し、炊きやすくなります。
- 目盛りだけに頼らずに。炊飯器の目盛りは目安ですが、お米の質や好みによって調整が必要です。
- むらしは10分~15分。炊飯後は、むらし（蒸らす）をすることで、お米の水分が均一になり、おいしく仕上がります。

自動炊飯器を使うコツ

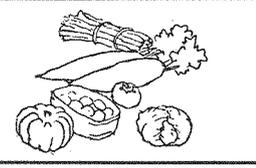
- 水加減は目盛りだけに頼らず、お米の質や好みによって調整してください。
- 炊飯後は、保温機能を使いすぎないようにしてください。
- 炊飯器の掃除は定期的に行ってください。

講演内容

- 午前部 (10時~12時)
 - テーマ: 農業者の身近な税の問題
 - 講師: 金子芳男氏 (神奈川県農業会副会長)
- 午後部 (13時30分~16時)
 - テーマ: 今後の農業の展望
 - 講師: 加藤井弘氏 (NHK解説委員)

農業講座開く

とき 2月26日(土)
ところ 平塚市勤労会館
(平塚市通分1番24号)



申込方法

受講希望者は、市役所農産課へお申し込みください。なお講座内容については変更する場合があります。入場無料。詳しいことは農産課農政管理係 (電話 23-1111 内線540) へ。

